

## Nya favvobrödet - Högbolimpa

Lyx med nybakat bröd till kvällsfika. Åt det här brödet när vi var på [Högbo brukshotell](#) med Matjuntan förra hösten och det blev direkt en favorit. All mat där är närproducerad och så fantastisk god. Brukar baka den här limpan lite då och då. Det är rätt många ingredienser, men har du väl inhandlat dem räcker det till ganska många limpor. Sist utslöt jag russin och aprikoser, det funkar också.

De har rätt många online-erbjudanden. Vi valde gourmetpaketet+spa, men de har även rena spa-, mountainbike- och golfpaket.



### Högbolimpa

**1 limpa**  
2 tsk salt  
2 tsk bikarbonat  
2 msk vetegroddar  
1/2 dl vetekli  
3/4 dl rågkross  
1,5 dl grahamsmjöl

2,5 dl vetemjöl  
1 dl russin  
1 dl hela mandlar  
1 dl torkade aprikoser  
3/4 dl solrosfrön  
5 dl fil  
1 dl mörk sirap

**GÖR SÅ HÄR:**

Blanda alla ingredienser i en bunke. Häll över fil och sirap och blanda till en jämn smet. Smörj och bröa en brödform och häll i smeten. Grädda i 175 grader i cirka 80-90 minuter.

Googlade receptet och hittade det [HÄR](#).